



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# "Julius Metzinger" Sauvignon Blanc QbA trocken



<b>Name:</b>	"Julius Metzinger" Sauvignon Blanc QbA trocken
<b>Artikel Nr.:</b>	20178
<b>Hersteller:</b>	Südpfälzer Weinvertrieb
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%
<b>Beschreibung:</b>	Der Wein präsentiert sich tropisch-fruchtig, vollmundig und wunderbar ausbalanciert. Der Abgang ist knackig frisch mit spritziger Säurestruktur.
<b>Herstellung:</b>	Die Rebstöcke werden ständig kontrolliert, um den perfekten Reifegrad der Trauben zur Ernte abzapfen. Sobald die Trauben ihre volle Reife erreicht haben, werden sie sorgfältig gepflückt und zur Kellerei transportiert. Nach einer schonenden Pressung wird der Most in Tanks aus Edelstahl fermentiert, wobei die Temperatur streng kontrolliert wird. Im Anschluss folgt eine Reifeperiode in Edelstahltanks, bevor der Wein auf Flaschen abgefüllt wird.
<b>Herstellerinformation:</b>	Hinter Julius Metzinger verbirgt sich eine Gemeinschaft von Winzern in Schweigen-Rechtenbach in der Südpfalz, nahe an der Grenze zum Elsass gelegen. Julius Metzinger steht für einen hohen Qualitätsanspruch bei gleichzeitig marktgerechten Preisen für feine, moderne und anspruchsvolle südpfälzer Weine.
<b>Servierempfehlung:</b>	Passt gut zu intensiven Fischgerichten, Meeresfrüchten, asiatischer Küche und Pasta. Empfohlene Serviertemperatur ca. 10-12°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 7,6 g/l Säuregehalt: 6,7 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3 Jahre